

LAZZARIS

## Salsa dolce-piccante di mele a spicchi



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez glutenu

### Opis

Salsa słodko-pikantna z cząstkami kandyzowanych jabłek. Powstaje z cząstek świeżych jabłek bez pestek, obranych i kandyzowanych. Przepis ten pochodzi z regionów Lombardii i Wenecji Euganejskiej, z czasów Habsburgów, którzy rządząli Mantuą w 1700 r.

### Sugestie

Poleca się ją w towarzystwie czerwonych gotowanych mięs, pieczeni i serów. Wyśmienicie smakuje podawana jako deser sam w sobie lub jako nadzienie do ciast.

Polecamy smaczny przepis na „Coppa di Parma”. Należy ułożyć plasterki Parmy IGP w naczyniu, w środku umieścić jabłkową musztardę. Dodać oliwę z oliwek i gotowe.

## Dane techniczne

Składniki:

Jabłka kandyzowane 51% (jabłka, syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, korektor kwasowości: kwas cytrynowy), cukier, woda, syrop glukozowy, aromat MUSZTARDOWY, aromaty. Może zawierać siarczyny. Bez glutenu.

Opakowanie:

Słoik



Waga:	250 gram
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym miejscu, z daleka od źródeł światła. Po otwarciu przechowywać w lodówce.
Kraj pochodzenia:	Włochy

## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1251 kJ / 295 kcal
Tłuszcze:	0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0 g
Węglowodany:	71 g, w tym cukry 56 g
Białka:	0
Sól:	0
Błonnik:	3,1 g

## Alergeny

GORCZYCY. Może zawierać siarczyny. Bez glutenu.